

## PKM KERIPIK PARE DAN STIK LIDAH BUAYA DI DESA WISATA KAMPUNG LAWAS MASPATI KOTA SURABAYA

Rachmawati Novaria<sup>1</sup>, Afifatur Rohimah<sup>2</sup>, Fitri Norhabiba<sup>3</sup>, Agus Eko Sujianto<sup>4</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, <sup>4</sup>IAIN Tulungagung

nova@untag-sby.ac.id<sup>1</sup>, afifatur@untag-sby.ac.id<sup>2</sup>, fitrinorhabiba@untag-sby.ac.id<sup>3</sup>, agusekosujianto@gmail.com<sup>4</sup>

### ABSTRAK

Perkembangan desa wisata menjadi salah satu program pemerintah untuk bisa menjadi salah satu sendi pemasukan Pendapatan Asli Daerah (PAD). Di desa wisata Kampung Lawas Maspati terdapat Usaha Kecil Menengah (UKM) keripik pare dan stik lidah buaya yang menyediakan makanan ringan bagi pengunjungnya. Permasalahannya adalah masih minimnya peralatan, kurangnya *soft skill* dan *hard skill* dalam mengembangkan produk dan kemasan. UKM ini mengalami hambatan produksi karena kurangnya peralatan, mereka awalnya hanya menggunakan peralatan sederhana dan seadanya, lalu kemampuan skill pegawai juga sangat terbatas di bidang produksi, sehingga tidak bisa mengembangkan pasar secara profesional serta kemasannya masih sederhana. Solusi yang diberikan pada UKM ini antara lain: ketersediaan tambahan peralatan produksi dari segi kualitas dan kuantitas, dan pengembangan kemasan yang lebih menarik. Hasil yang diperoleh setelah dilakukan kegiatan pendampingan, UKM keripik pare dan stik lidah buaya mampu menguasai pasar yang lebih luas dengan produk yang bervariasi serta menjadi produk unggulan serta iconic oleh-oleh khas dari desa wisata Kampung Lawas Maspati Kota Surabaya, dan UKM ini diharapkan akan selalu mengembangkan produk keripik pare dan stik lidah buaya sebagai produk unggulan yang memiliki banyak manfaat secara kesehatan, mampu meningkatkan pengetahuan tentang produksi berbasis alat, serta mengembangkan varian produknya.

**Kata-kata Kunci:** Keripik Pare, Stik Lidah Buaya, Produk Unggulan, UKM

### PENDAHULUAN

Perkembangan Bisnis dan wisata menjadi sumber utama devisa negara, termasuk peningkatan PAD. Wisata dan bisnis merupakan satu keterkaitan erat untuk bisa berkolaborasi memberikan gebrakan dan dampak besar di kehidupan masyarakat. Keduanya tidak bisa dipisahkan satu sama lain. Di Indonesia kedua hal ini sedang gencar digalakkan dan di sosialisasikan pada masyarakat untuk berperan aktif dalam kedua bidang tersebut. Sebagai salah satu kota metropolitan besar kedua di Indonesia, Surabaya memiliki perkembangan bisnis dan menjadi pusat bisnis di Jawa Timur. Surabaya memiliki banyak potensi bisnis dan wisata, salah satunya desa wisata kampung lawas maspati Surabaya. Desa wisata kampung lawas maspati merupakan salah satu kampung unggulan di Surabaya. Kampung ini menawarkan wisata nostalgia dan saat ini kuliner menjadi produk unggulan yang bisa dijadikan buah tangan. Banyak UKM yang kini menghiasi kampung lawas maspati tersebut. Kampung lawas maspati terletak di Kelurahan Bubutan Surabaya tak jauh dari Tugu Pahlawan. Bekas peninggalan Mataram masih terdapat

disitu. Kini kawasan tersebut dikembangkan menjadi sentra bisnis dan penjualan produk homemade.

Kampung lawas maspati sering mendapat penghargaan di bidang lingkungan. Kampung lawas maspati berada di gang V dan gang VI. Dengan adanya UKM diharapkan juga mengurangi pengangguran. Untuk mengakomodasi seluruh kegiatan, kampung lawas maspati yang tergabung di Rukun Warga (RW) 8 ini memiliki koperasi untuk lebih memudahkan kegiatan yang tumbuh. Di Rukun Tetangga (RT) 1 merupakan kawasan historis dimana terdapat sekolah Ongko II atau sekolah Belanda untuk buta huruf pribumi serta rumah yang telah berdiri tahun 1926. Di RT 2 adalah kawasan pembuatan jahe dan cincau, dan di RT 3 kawasan green and clean yang pernah mendapat juara. Selain itu di gang VI juga terdapat kawasan permainan tradisional teklek, dakon, nekeran.

Produksi unggulan UKM yang ada di kampung maspati adalah stik lidah buaya dan keripik pare. Rasa keduanya gurih tanpa meninggalkan cita rasa asli lidah buaya dan

pare. Keripik pare tidak pahit, sehingga olahan keripik pare ini memiliki cita rasa yang sesuai. Sedangkan keripik lidah buaya juga memiliki cita rasa yang sesuai, tidak lagi terasa lembek. Lidah buaya dan pare memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Lidah buaya memiliki kandungan tinggi zat antioksidan, mempercepat penyembuhan luka bakar, mengurangi plak, mengobat kanker, menurunkan gula darah. Pare memiliki manfaat antara lain untuk menurunkan gula darah, anti mikroba, menyembuhkan luka dan jamur, anti kanker, menyembuhkan bisul. Keripik lidah buaya dan keripik pare merupakan produk olahan yang kini dikembangkan oleh ibu febri di Kampung Lawas Maspati. Proses pembuatan keripik lidah buaya dengan cara masih manual dan sangat sederhana, padahal cita rasa dan potensi pasarnya sangat besar. Pembuatan keripik pare dengan cara pare diiris tipis, ditambahkan bumbu, dan digoreng. Untuk stik lidah buaya yang digunakan adalah daging lidah buaya yang memiliki banyak manfaat dari segi kesehatan. Mitra dalam kegiatan PKM ini adalah Ibu Sri Febrianti selaku ketua kelompok pengelolaan keripik pare dan stik lidah buaya yang ada di desa wisata kampung lawas maspati kota Surabaya. Ibu Sri Febrianti merupakan pemilik UKM kedua produk unggulan tersebut. Produksi keripik lidah buaya dan keripik pare ini sudah lama bahkan tingkat penjualan juga bagus seiring dengan tingkat kunjungan ke Kampung Lawas Maspati. Namun yang disayangkan proses produksi keripik ini masih sangat sederhana. Produksi dilakukan dengan manual, yakni olahan lidah buaya dicampur tepung, digoreng, dibungkus, kemudian dikemas. Proses ini sangat sederhana sekali dan masih jauh dari higienis. Pengemasan sudah sesuai dengan menggunakan botol dan kemasan yang bagus. Namun lebih baik pengemasan dengan plastik agar tidak menambah harga akhir produk.



Gambar 1: Ibu Febri sebagai ketua kelompok UKM

Keripik yang diproduksi belum memiliki ukuran yang baku. Keripik juga belum memiliki proses penyaringan yang bagus untuk menghindari percampuran dengan udara. Untuk meningkatkan hasil produksi dengan harga yang bisa bersaing maka dibutuhkan alat yang sesuai. Untuk saat ini pengemasan dilakukan dengan tangan. Dengan adanya alat untuk mengurangi minyak diharapkan menambah rasa gurih yang dimiliki keripik tersebut. Selain itu dengan adanya alat untuk menyamakan bentuk dan ukuran keripik menjadikan keripik yang dijual menjadi lebih bernilai. Pemasalahan yang banyak diungkapkan oleh ibu Febri selaku pemilik usaha keripik pare dan stik lidah buaya mengalami masalah pada minimnya produksi disebabkan banyak faktor, antara lain salah satunya yang penting adalah keterbatasan alat penunjang produksi, karena selama ini alat yang digunakan sangat sederhana dan semua manual. Sehingga jumlah produksi memakan waktu lama, dan menghasilkan hasil produksi yang sedikit dan kurang maksimal.



Gambar 2: Produk UKM dalam kemasan Botol

Selain permasalahan produksi, Ibu Febrina juga mengalami keterbatasan di bagian pengemasan, selama ini pengemasan hanya dilakukan pada toples plastik kecil tanpa adanya segel, selain tidak tahan lama juga kurang menarik dan tidak tahan lama dibandingkan dengan segel. Hal penyegelan dimaksudkan agar menjaga produk tetap awet dan menarik dibawa menjadi oleh oleh dan sesuai standar ekspor. Selain kemasan, label produk juga masih menggunakan kertas, sehingga akan luntur ketika terkena air atau basah, ini mengurangi eksistensi UKM di mata konsumen. Untuk permasalahan selanjutnya adalah permasalahan bidang pemasaran, dimana selama ini hasil produksi hanya diletakkan dan didisplay di meja sehingga kurang efisien dalam penyimpanan, sekaligus kurang compaintable dalam hal display produk dimata konsumen. Dengan adanya alat display diharapkan hasil produksi dapat disimpan dengan rapi dan menarik untuk lebih menggairahkan minat beli konsumen terutama yang berkunjung di desa wisata kampung lawas maspati. Diharapkan dengan pemberian Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) akan mampu meningkatkan jumlah produksi, pengemasan, dan pemasaran sehingga bisa memperluas pasar dan mempertahankan pasar dengan bukti konsumen tidak merasa bosan sebab varian produk yang juga akan meningkat.

Berdasar pengamatan, permasalahan yang dihadapi mitra lebih fokus pada proses produksi, minimnya skill pegawai, dan manajemen pemasaran yang masih terbatas dan dalam kategori sempit, berikut ulasan jelasnya: (1) Permasalahan bidang produksi, pada bidang produksi masih menggunakan peralatan terbatas dan manual, sehingga kuantitas dan kualitas produk masih terbatas, untuk bentuk juga belum baku karena belum ada ukuran yang bisa memanfaatkan alat agar hasil produk akhir lebih menarik, selain itu masalah tidk hanya pada pengembangan produk, tapi juga kemampuan soft skill dan hard skill karyawan atau partner kerja yang terbatas sehingga menghalangi proses produksi dalam jumlah banyak dan bervariasi. Masalah produksi ini tentu krusial sebab dapat menghambat perluasan pasar, karena konsumen akan bosan dengan produk

yang sejenis tanpa adanya pembaharuan dan variasi produk serta (2) Permasalahan di pengemasan, pada permasalahan ini keripik pare dan stik lidah buaya masih menggunakan kemasan untuk pangsa pasar yang sempit atau hanya untuk konsumsi individu belum siap dibeli dalam jumlah partai atau paket. Padahal produk ini bisa menjadi produk khusus yang dapat dijadikan oleh oleh iconic surabaya terutama ukm ini berada di desa wisata kota surabaya. Dimana banyak wisatawan yang selain menikmati desa wisata juga mengharapkan oleh oleh atau cinderamata menarik dari kampung maspati. Pengemasan yang masih sederhana dan tanpa segel membuat produk tidak tahan lama, selain itu kualitas produk juga tidak dapat dipertahankan dalam jangka waktu lama. Pengemasan yang kurang menarik dan aman dari segi makanan menjadi penghambat orang akan membeli dalam jumlah banyak atau dijadikan oleh oleh wisatawan yang berasal dari luar kota surabaya.

Sementara solusi terhadap permasalahan tersebut yaitu: (1) dari aspek produksi. Dari segi produksi diharapkan mampu mengembangkan varian produk, pada produk keripik pare varian nya bisa dikembangkan dengan aneka rasa pedas, keju, original. Dari varian produk stik lidah buaya dikembangkan variannya tidak hanya dari segi rasa dengan aneka rasa antara lain keju, original, dan pedas. Selain kedua produk tersebut dikembangkan dari varian rasa, juga bisa dikembangkan dengan kolaborasi produk olahannya, stik lidah buaya aroma kayu manis, aroma vanila, dan coklat. Untuk varian keripik pare bisa dikembangkan kolaborasi produknya dengan menggunakan keripik pare yang beraroma susu atau jahe. Kedua hal tersebut dikolaborasikan untuk menambah manfaat dan khasiat pare itu sendiri. Dengan pengembangan bidang produk tersebut diharapkan dapat memperluas pasar dan mengembangkan pasar, dimana awalnya hanya disukai orang dewasa, kudapan seat ini mampu juga menjadi solusi camilan sehat bagi anak anak dan lansia. Dengan pemberian beberapa alat penunjang produksi diantaranya set kompor penggorengan tekanan tinggi, gilingan stik diharapkan mampu meningkatkan dan mengembangkan produk serta (2) aspek

pengemasan. Dari bidang pengemasan, kegiatan ini diharapkan mampu memecahkan masalah pengemasan dimana selama ini pengemasan dilakukan secara manual dan sederhana dan dinilai kurang higienis dan praktis apabila di bawa bepergian dan menjadi oleh oleh diluar kota. Solusi pengemasan yang diberikan pada UKM adalah pemberian Mesin pemanas untuk segel plastik pada kemasan toples mini agar lebih higienis dan praktik jika dibawa bepergian, selain itu pemberian impulse sealer juga menjadi solusi pada permasalahan pengemasan plastik,. Dengan kedua kemasan tersebut yang higienis dan praktis ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk dalam waktu yang lama dan tentu lebih menarik dari segi tampilan produk. Selain itu juga diberikan set printer untuk mencetak secara mandiri label produk agar lebih efisien dan menghemat dari pada melakukan cetak diluar. Dengan pemecahan masalah pengemasan diharapkan mampu meningkatkan ketertarikan untuk bisa menarik konsumen untuk membeli.

## METODE

Guna merealisasikan program PKM ini, tim pelaksana menyelesaikan masalah dengan pendekatan kewirausahaan. Hal ini seiring dengan ciri kas wirausaha yang selalu memiliki inovasi dan kreatifitas, maka dilakukan:

1. **Pengkondisian situasi.** Dari awal diciptakan suasana kekeluargaan antara tim PKM dan mitra untuk mengidentifikasi masalah yang dihadapi mitra.
2. **Kewirausahaan.** Mitra PKM diberikan beberapa peralatan yang menunjang proses produksi, pengemasan, dan pemasaran. Tujuan metode ini antara lain:
  - a. Agar mitra merasa ikut memiliki kegiatan PKM;
  - b. Transfer ilmu dan teknologi tentang pengembangan produksi dan pemasaran usaha agar dapat berlangsung secara efektif dan efisien;
  - c. Bagi masyarakat kampung lawas desa wisata maspati dan sekitarnya proyek PKM ini bisa dipakai sebagai proyek percontohan, maka selepas transfer ilmu dan teknologi pada mitra diharapkan menjadi tenaga yang terlatih di dalam

pengelolaan manajemen usaha dan mampu menyebarluaskan kegiatan ini ke masyarakat luas lainnya.



Gambar 3: Bersama Pelaku Usaha pada Saat Melakukan Pendampingan

## HASIL KEGIATAN

Bersama dengan mitra merealisasikan program PKM tahun anggaran 2019. Agar program ini benar-benar mempunyai nilai tambah bagi mitra usaha secara optimal, maka ada beberapa aspek yang harus diperhatikan saat pembangunan, yaitu:

1. **Aspek Ergonomis,** yaitu adapun bagian desain produk yang perlu diperhatikan keergonomisannya adalah: Design dan pengadaan kemasan, pengelolaan manajemen.
2. **Aspek Ekonomis,** yaitu produksi keripik pare dan stik lidah buaya harus menarik namun tetap berkualitas sehingga tidak mudah rusak. Adapun tindakan riil yang diperlukan adalah Meningkatkan kadar kandungan lokal.
3. **Aspek Fungsional,** yaitu bahwa produk keripik pare dan stik lidah buaya harus mampu menampilkan fungsi utamanya yakni memberikan manfaat minuman kesehatan
4. **Aspek Tepat Guna,** yaitu produk keripik pare dan stik lidah buaya memang tepat dan berguna sesuai dengan situasi dan kondisi keberadaan mitra di kampung Lawas Maspati, sehingga desain kemasan hendaknya : Dibuat sesederhana mungkin, dibuat semudah mungkin untuk melaksanakannya. Memanfaatkan material lokal sebanyak mungkin. Dibuat dengan orientasi aman dan sehat. Dilengkapi unit

pengaman sehingga tidak berbahaya bagi pengguna.



Gambar 4: Pelatihan penggunaan alat, proses produksi dan hasil produksi

**5. Aspek Pendidikan dan Pelatihan,** sebelum produk keripik pare dan stik lidah buaya dikembangkan oleh mitra, perlu diberikan pendidikan dan pelatihan yang memadai berkaitan tentang : Bagaimana mengelola usaha dengan benar. Bagaimana memberikan pelayanan yang baik dan pengembangan kewirausahaan.

**6. Monev,** selama realisasi program berlangsung, tim PKM akan memonitor dan mengevaluasi setiap tahapan pelaksanaannya. Begitu pula kelak setelah produk keripik pare dan stik lidah buaya mulai berjalan di serah terimakan ke mitra usaha untuk segera dimanfaatkan, kegiatan monev terus berlangsung guna menjamin keberlanjutan pemanfaatan hasil program PKM ini di masa-masa selanjutnya. Guna memudahkan pelaksanaan monev, tim akan selalu membina hubungan kerja secara kekeluargaan dengan mitra usaha baik secara informal dalam bentuk saling tukar informasi maupun secara formal dalam bentuk program kerja sama antara mitra usaha dan Untag Surabaya. Kegiatan ini sebagai wujud kepedulian tim PKM dan Untag sebagai instansi untuk mensukseskan program pengabdian pada masyarakat.

IPTEK yang diberikan pengabdian pada mitra UKM meliputi tiga lingkup besar antara produksi, pengemasan, hingga pemasaran. IPTEK yang ditawarkan dalam bentuk:

1. Pemberian Perlengkapan dan Peralatan yang mampu meningkatkan jumlah produksi dan memperluas area pemasaran, peralatan dan perlengkapan yaitu: (1) Spinner, dimana alat

ini berguna untuk mengeringkan hasil keripik dan stik pasca proses penggorengan agar kandungan minyaknya sisa 10%. Dengan kandungan minyak sedikit mampu membuat ketahanan produk untuk bisa lebih lama dan renyah, serta bagus bagi kesehatan. Alat ini bisa dimanfaatkan baik untuk keripik pare dan stik lidah buaya; (2) Gilingan Stick, mesin penggiling ini digunakan untuk mengolah bahan adonan stik menjadi stik siap di goreng agar ukuran sama dan tidak ketebalan maupun kepanjangan dan meningkatkan jumlah produksi terutama pada produk stik lidah buaya; (3) Impulse Sealer, alat ini berguna untuk mengepres plastik untuk kemasan plastik yang ukuran 500 grm dan 1 kg. Sehingga masyarakat dapat membeli dalam jumlah besar. Impulse sealer ini memiliki panjang 20 cm sehingga mumpuni untuk digunakan mensealer kemasan plastik yang besar; (4) Paket Kompor Tekanan Tinggi; (5) Mesin Pemanas Untuk Segel Plastik, digunakan untuk memanaskan dan melunakkan serta merekatkan plastik segel pada kemasan tutup toples mini, sehingga toples bisa kedap udara, sehingga membuat kualitas produk tetap terjaga; (6) Etalase Kaca, untuk mendisplay produk produk yang dihasilkan untuk bisa lebih menarik dan menjaga kerapian tempat penyimpanan sementara hasil produksi serta (7) Printer, digunakan untuk mencetak label dengan kualitas lebih bagus.

2. Sosialisasi dan Penyuluhan Pemanfaatan Alat. Tahap ini pengabdian PKM akan melakukan sosialisasi dan penyuluhan tentang operasional teknis alat yang diberikan, sehingga mitra tidak salah menggunakan alat dan tidak diharapkan terjadi kecelakaan dalam penggunaan alat yang diberikan. Dengan pemberian IPTEK tersebut diharapkan mampu memecahkan masalah yang dihadapi UKM keripik pare dan stik lidah buaya terutama dalam hal produksi, pengemasan, dan pemasaran, sehingga selain meningkatkan jumlah produksi juga tanpa membutuhkan waktu lama hasil produksi dapat terserap pasar dalam jangka waktu relatif pendek dan juga

menghindari kebosanan dan larinya konsumen.

### 3. Capaian Keberhasilan.

Gambar 5 di bawah ini merupakan hasil dari program PKM, dimana mitra binaan mampu memproduksi secara mandiri keripik pare sehingga diharapkan dapat menjadi salah satu sumber pendapatan baru bagi rumah tangga sekaligus menjadi produk unggulan



Gambar 5: Pengembangan Keripik Pare

Sementara gambar 6 menunjukkan aktivitas dalam mensosialisasikan peralatan baru bagi mitra dampingan, sehingga dengan menggunakan peralatan baru ini hasil produksi Keripik Pare dapat dinikmati sebagai salah satu makanan cemilan yang bergizi dengan memperhatikan kemasan produk untuk memenuhi dalam hal higienitasnya.



Gambar 6: Sosialisasi Penggunaan Peralatan Baru dan Hasil Pengemasan Baru

## SIMPULAN dan SARAN

### Simpulan

Berdasar pelaksanaan program PKM dapat disimpulkan bahwa:

1. Setelah diberi pelatihan kepada mitra usaha, saat ini jumlah produksi meningkat secara kualitas, produk keripik pare yang awalnya potongannya tipis dan kecil sehingga selama proses penggorengan dan pengemasan yang memakai wajan dan semua manual mengakibatkan hasil keripik pare yang kecil dan terkesan remuk. Setelah diberikan alat penggorengan dan menggunakan minyak padat, hasil produksi lebih bagus, hasil penggorengan bagus dari segi warna tidak terlihat gosong, potongan juga terlihat utuh dan menarik.
2. Untuk stik lidah buaya kualitasnya lebih padat dan tidak mudah rapuh dan tidak menyerap minyak karena setelah diberikan pengabdian oleh tim hasilnya lebih padat, tidak rapuh, dan tidak menyerap minyak karena menggunakan minyak padat.
3. Stik lidah buaya dan keripik pare mengalami peningkatan kualitas, biasanya memproduksi hanya sekitar 2-5 kg untuk bahan pare dengan menghasilkan 0,5 kg keripik pare, setelah dilakukan pengabdian kuantitasnya meningkat, mitra berhasil memproduksi 10-15 kg pare dalam sekali produksi, dengan menghasilkan 3-7 kg keripik pare. Sedangkan stik lidah buaya mampu meningkat 2-4 kg dari produksi awal yang hanya 1,5 kg sekali produksi.
4. Kualitas rasa juga meningkat, hasil produksi lebih renyah, hasil matang yang sempurna dan rata (tidak terlihat gosong), serta tidak menisakan minyak yang banyak, karena sebelumnya hasil produksi menyisakan minyak sangat banyak.

### Saran

Setelah program pengabdian dalam bentuk PKM ini terlaksana dapat disarankan terutama kepada mitra binaan untuk lebih memperhatikan terkait kualitas. Dimana kualitas tidak saja terkait dengan produk keripik pare dan stik lidah buaya itu sendiri, tetapi juga terkait dengan kualitas pengemasan. Teknik pengemasan produk disamping harus higienis, juga harus memperhatikan aspek pemasaran yaitu dalam teknik pengemasan. Pengemasan

sangat penting karena dapat mempengaruhi umur ekonomi suatu produk, disamping itu perlu memperhatikan juga teknik label produk yang perlu didesain lebih menarik dan lebih lengkap informasinya antara lain ditambah informasi masa kedaluwarsa produk, berat bersih produk, komposisi produk dan label halal.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ashe, J. W. 2005. Tourism investment as a tool for development and poverty reduction. The experience in Small Island Developing States (SIDS). [Online] [http://www.sidsnet.org/docshare/tourism/20051012163606\\_tourism-investment-and-SIDS\\_Ashe.pdf](http://www.sidsnet.org/docshare/tourism/20051012163606_tourism-investment-and-SIDS_Ashe.pdf) (February 20, 2008).
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid Dalam Industri Pangan, Buku dan Monograf Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi.
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Oktara, Nanda. 2014. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Lidah Buaya*. <http://www.petanihebat.com/2014/11/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-lidah.html> [21 Maret 2017].
- Pratiwi, D. A. dkk. 2015. *Biologi Untuk SMA/MA Kelas XI*. Jakarta: Erlangga.
- Riandari, Henny. 2006. *Theory and Application of Biology for Grade XI of Senior High School and Islamic Senior High School*. Solo: Bilingual.
- Setyo, Sudarminto. 2015. *Tanaman lidah buaya (Aloe vera L.)*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/05/tanaman-lidah-buaya-aloe-vera-l/> [21 Maret 2017].
- Sujianto, Agus Eko. 2018. Pendidikan Kewirausahaan Melalui Pelatihan Produksi Tahu dan Kerupuk Okara Bagi Ibu Rumah Tangga Desa Bendiljati Kulon Kabupaten Tulungagung. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat)*. Volume 6, Nomor 1, Juli 2018: 27 – 34.
- Torres dan Momsen. 2011. *Tourism and Agriculture: New Geographies of Consumption, Production and Rural Restructuring*. Taylor & Francis Ltd, ROUTLEDGE, London, United Kingdom
- Yana, Yuli. 2014. *Manfaat Lidah Buaya*. <http://manfaat.co.id/manfaat-lidah-buaya> [21 Maret 2017].